

Tork Workflow for Restauranter Guide

Et bedre arbejdsflow sikrer en bedre restaurantoplevelse





77%

af alle restaurantmedarbejdere er enige i, at afbrydelser i servicen påvirker gæsteoplevelsen¹

Mere end 3 ud af 4

køkkenmedarbejdere ville være gladere, hvis der var mere orden på arbejdspladsen¹

I restaurantbranchen er tempoet højt. Pressede hverdage kan gøre det svært for restauratører at finde tid og ressourcer til at fokusere på udvikling af forretningen.

Tork Workflow™ for Restauranter er en konsulent-service, som hjælper med at **få færre afbrydelser, øge effektiviteten og sikre hygiejniske omgivelser** – så restauratøren kan levere en fantastisk oplevelse for både gæster og personale.

Front of house



Rene og behagelige gæsteområder kan være afgørende for, om gæsten kommer igen eller kun besøger en stedet enkelt gang.

Workflow tips

- 01** Kontrolleret dispenserfunktion mindsker risikoen for at løbe tør og sparer tid på genopfyldning.
- 02** Installer hygiejnedispensere, der passer ind i forhold til plads og behov og med et ensartet hygiejnisk look.
- 03** Brug produkter fra ansvarlig produktion, der fremhæver din grønne profil.

Tork løsning

Nedbring dit servietforbrug med 25% med Tork Xpressnap® Servietdispenser til bord.²



Tork Xpressnap
Servietdispenser til bord
272611

Back of house



Der skal mere til en god oplevelse end et godt måltid. Systemer, der forbedrer dit arbejdsflow, sikrer bedre service.

Workflow tips

- 01** Brug alsidige og praktiske produkter med flere rengøringsfunktioner for at spare tid.
- 02** Erstat tekstilklude med Tork engangs aftøringsprodukter, som forbedrer hygiejnen og reducerer behovet for vaskeservice.
- 03** Del restauranten op i farvekodede zoner alt efter risiko for krydskontaminering.

Tork løsning

Tork 2-i-1 Skure og Aftøringsklud kombinerer skrubbeeffekt fra en skuresvamp med absorberingsevnen fra de traditionelle Tork klude.



Tork 2-i-1 Skure og Aftøringsklud
450150

Toiletter



Et uordentligt, uhygiejnisk toilet kan påvirke gæsteoplevelsen negativt og resultere i dårlige anmeldelser.

Workflow tips

- 01** Undgå afbrydelser med dispensere, der er hurtige og nemme at genopfylde.
- 02** Brug dispensere med høj kapacitet, der anvender komprimerede, pladsbesparende refills.
- 03** Sørg for produkter på toiletterne, som er skånsomme mod huden, så både gæster og personale får en god oplevelse.

Tork løsning

Løb ikke tør med Tork Matic® Dispenser Håndklædeark på rulle, som har LED refill indikator, der hjælper dig med at sikre, at dine gæster altid har, hvad de skal bruge.



Tork Matic®
Dispenser til Håndklædeark på rulle
551100

² Sammenlignet med traditionelle dispensere

Lær om flere måder at forbedre dit
arbejdsflow på tork.dk

For mere information om Tork og vores
produkter:

E-mail: tork.dk.kundeservice@essity.com

Tlf. 48 16 82 44

